

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Stampf und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Wiener Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g	3 Eier	50 g Mehl
125 g Semmelbrösel	250 g Butterschmalz	100 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffelstampf:

500 g mehligk. Kartoffeln	125 g Lauchzwiebeln	1 Zitrone
2 Zweige Petersilie	250 g Butter	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 Gurke	2 kleine rote Zwiebeln	1 Zitrone
250 g Dill	100 ml Sahne	300 g Sauerrahm
150 ml Essig	1 Prise Zucker	Salz

Für das Wiener Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und zum Schluss in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite goldgelb backen. Ein Stück Butter dazugeben. Schnitzel danach auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Das Wasser abgießen und Butter hinzugeben. Kartoffeln stampfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lauch putzen, hacken und hinzufügen. Zitrone auspressen und etwas Saft einrühren.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und zum Garnieren verwenden.

Für den Gurkensalat:

Gurke in Scheiben schneiden und salzen. Die überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. Für das Dressing Zitrone auspressen. Dill abbrausen, trockenschütteln und hacken. Zwiebel schälen und hacken. Die Sahne mit Sauerrahm, Essig, Dill, Zitronensaft, Zwiebeln, Zucker und Salz verrühren. Zum Schluss die Gurken dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jannis Becker am 04. Oktober 2021